

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов

26 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 557/п от 26 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Батон Студенческий, в полимерной упаковке., 5x0,3 кг.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Карусель" "Семья ГИПЕР Уфа" (450059, г. уфа, ул. Октября проспект, 34) ООО "Икс 5 Гипер" (ИНН: 7710529680, 109029, г. Москва, ул. Калитниковская Ср, 28 стр. 4), время отбора 11.36 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий.

Направление № 17-от 2019 от 24 июля 2019 г.

Дата отбора: 24.07.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "Едок Хлеб", РБ, г. Бирск, ул. Мира, 133

Дата изготовления*: 24.07.2019 г. Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 24.07.2019 г., 16:30

Наименование поставщика*: Не указан ,договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 24.07.2019 г. - 26.07.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид: форма и поверхность - изделие продолговато-овальной формы с косыми надрезами на поверхности
Цвет - светло-коричневый
Состояние мякиша (пропеченность, промес) - Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Пористость развитая
Вкус и запах - Свойственные данному виду изделия, без посторонних запаха и привкуса

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность,%	ГОСТ 21094-75	не более 43,0	41,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.1	не более 3,0	2,5	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669-96	не менее 68	71,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

